

MB

MAISON BERGESE

CARTE DE NOËL



2024

*Saint-Rémy-de-Provence*

ARTISAN DE MÉTIER

# LES BÛCHES

NOËL 2024

## TRADITIONNELLES

### CRÈME PÂTISSIÈRE

GRAND CLASSIQUE DES FÊTES DE NOËL,  
NOS BÛCHES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE  
LÉGÈRE DANS UN BISCUIT ROULÉ ET  
DÉCORÉES D'UNE FINE COUCHE DE  
CRÈME AU BEURRE.

- VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
- CAFÉ PUR ARABICA
- GRAND-MARNIER
- CHOCOLAT DE NOTRE ENFANCE
- PRALINÉ AMANDES-NOISETTES

### FORÊT NOIRE

GÉNOISE PARFUMÉE AU CACAO GARNIE  
CHANTILLY, DE GANACHE AU CHOCOLAT  
ET DE CERISES AMARÉNA

### MARRON CHANTILLY

MOUSSELINE AU MARRON  
ENVELOPPÉE D'UN BISCUIT AU  
CHOCOLAT DÉCORÉ DE CHANTILLY

5 PERS : 27,50€

6 PERS : 33,00€

8 PERS : 44,00€

12 PERS : 66,00€

## RAFFINÉES



### LA BÛCHE SIGNATURE 2024

SABLÉ BRETON AUX ZESTS DE CITRON  
MOUSSE VANILLE TONKA  
CREMEUX CRÈME ANGLAISE

### RENDEZ-VOUS

PARFAIT DE CHOCOLAT BLANC  
ET DE CHOCOLAT AU LAIT  
BISCUIT AU CHOCOLAT NOIR

### PROMENADE À MENTON

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND  
CRU DE L'ÎLE DE GUANAJA,  
CŒUR À LA GELÉE D'AGRUMES  
CRAQUELIN CHOCOLAT,  
BISCUIT JOCONDE

### CRÉOLE

BISCUIT DAQUOISE À LA COCO  
MOUSSE ANANAS  
CRÈMEUX MANGUE PASSION  
ANANAS RÔTI FLAMBÉ AU RHUM

### TENDRESSE

CRUMBLE CACAHUÈTE,  
CŒUR DE CARAMEL TENDRE  
ET MOUSSE PRALINÉ CACAHUÈTE,  
DACQUOISE AUX AMANDES

# LES DESSERTS DU JOUR DE L'AN



## GLANUM

MOUSSE DE CHOCOLAT NOIR  
SUR UN LIT CROQUANT AMANDE  
NOISETTE ET BISCUIT AMANDE

## MOUSSE DE FRAMBOISE

MOUSSE DE FRAMBOISE PUR FRUIT  
BISCUIT JOCONDE

## CRÉOLE

BISCUIT DAQUOISE A LA COCO  
MOUSSE ANANAS  
CREMEUX EXOTIQUE  
ANANAS RÔTIE FLAMBÉ AU RHUM

5 PERS : 27,50€

6 PERS : 33,00€

8 PERS : 44,00€

POUR DES RAISONS D'ORGANISATION ET D'APPROVISIONNEMENT DE NOS  
MATIÈRES PREMIÈRES, LES COMMANDES DOIVENT ÊTRE PASSÉES À L'AVANCE :



24 & 25 DÉCEMBRE : AVANT LE 21 DÉCEMBRE  
31 DÉCEMBRE & 1ER JANVIER : AVANT LE 28 DÉCEMBRE

# GATEAUX DE SOIRÉE

2€ / PIÈCE

MAISON BERGEUSE

# LES DOUCEURS DE NOËL

DES GOURMANDISES DE CHOIX  
SUR VOS TABLES DE FÊTES



## GRANDES FOUGASSES

- LA CLASSIQUE : HUILE D'OLIVE ET SUCRE
- LE GIBASSIER : HUILE D'OLIVE ET GRAINS D'ANIS
- LA POMPE : HUILE D'OLIVE, PASTIS, ORANGE ET CITRON

7,50€ / PIÈCE

## PAIN D'ÉPICES

- ULTRA MOELLEUX, GOURMAND ET PARFUMÉ

2,90€ LES 100G

## NOUGAT FABRICATION MAISON

- NOUGAT BLANC AUX AMANDES, AU MIEL DE LAVANDE
- NOUGAT NOIR AUX AMANDES, AU MIEL DE LAVANDE

6,50€ LES 100G



# LES CHOCOLATS

À OFFRIR OU À DÉGUSTER

RETROUVEZ NOTRE LARGE GAMME  
DE CHOCOLATS VALRHONA

7,50€ LES 100G

MB

MAISON BERGESE

# APÉRITIFS DE FÊTE

QUE CE SOIT POUR CÉLÉBRER LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE AU TRAVAIL, ENTRE AMIS  
OU EN FAMILLE NOUS AVONS ÉLABORÉ UNE CARTE FESTIVE POUR VOS APÉRITIFS DÎNATOIRES

## ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS SALÉS CLASSIQUES

PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE GARNIE DE FROMAGE,  
TAPENADE, OIGNON, CHORIZO, JAMBON ET SAUCISSE

★ ENVIRON 10 FEUILLETÉS AUX 100 G

4€ LES 100G

## CROUSTILLES

PETITES GALETES CROUSTILLANTES AU COEUR FONDANT

★ ENVIRON 15 PIÈCES AU KG

- CROUSTILLES DE POMMES DE TERRE AU CHEDDAR  
ET À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE
- CROUSTILLES DE POMMES DE TERRE AU CHEDDAR

35€ LE KILO

30€ LE KILO

## LES BOUCHÉES APÉRITIVES RAFFINÉES

- PALMIER SAUMON, FROMAGE
- TORSADÉ PARMESAN, PAVOT
- TARTELETTE FINE, CHUTNEY DE FIGUE, MOUSSE DE  
ROQUEFORT, NOIX
- RISTE D'AUBERGINE, POICHICHADÉ SUR PAIN PITA
- PAIN VIENNOIS, MAGRET DE CANARD, FROMAGE DE CHÈVRE,  
SALADE, MOUTARDE AU MIEL
- PAIN VIENNOIS, SAUMON, FROMAGE, FRAIS À L'ANETH,  
SALADE, CONCOMBRE
- MINI CROQUE MONSIEUR, JAMBON BLANC, EMMENTAL

2€ / PIÈCE

## LES MINIS VOL AU VENT

- NOIX DE SAINT JACQUES FLAMBÉE AU PASTIS
- MOUSSE DE CRABE AU PIMENT D'ESPELETTE
- FILET DE POULET BÉCHAMEL LÉGÈRE AU CURRY
- FROMAGE DE CHÈVRE ET TAPENADE NOIRE
- ESCARGOT ET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
- MOUSSE DE FOIE GRAS
- SAUMON MARINE A L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON
- DUXELLES DE CHAMPIGNON EN PERSILLADE ET CHÂTAIGNE

2€ / PIÈCE

# LE PAIN DE NOËL



RETROUVEZ NOTRE GAMME DE PAINS ORIGINAUX ET SAVOUREUX. LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOS ACCORDS METS ET PAINS POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS DE FÊTES

## PAIN SIGNATURE 2024

PAIN AU LEVAIN, GRAINES TORRÉFIÉES ET ZESTES D'ORANGE CONFITES. CE PAIN SIGNATURE VOUS ACCOMPAGNERA TOUT AU LONG DE VOTRE REPAS DE FÊTE.



## PAIN AU MAÏS

CE PAIN À LA MIE JAUNE D'OR ET MOELLEUSE, OFFRE DES NOTES LÉGÈREMENT SUCRÉES ET ACCOMPAGNERA À MERVEILLE VOS APÉRITIFS

★ 11€ LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300G

## PAIN AUX NOIX

MÉLANGE DE FARINE BLANCHE ET DE CAMPAGNE AGRÉMENTÉ DE NOIX, UN MÉLANGE DE SAVEURS SUBTILES POUR ACCOMPAGNER VOS GIBIERS ET VOS FROMAGES

★ 12€ LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300G

## MULTICÉRÉALES

MARIAGE DE FARINE DE BLÉ ET DE LIN ET MÉLANGE DE CÉRÉALES.

RECOMMANDÉ POUR SUBLIMER VOS PLATEAUX DE FROMAGE

★ 12€ LE KILO

## PAIN SEIGLE CITRON

FARINE DE SEIGLE + ZESTES DE CITRON, IDÉAL AUX COTÉS DE VOS LANGOUSTES ET CRUSTACÉS

★ 12€ LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300G

## PAIN AUX FIGUES

MÉLANGE DE FARINE BLANCHE ET FARINE DE CAMPAGNE AGRÉMENTÉ DE FIGUES, L'ALLIÉ PARFAIT DU FOIE GRAS

★ 12€ LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300G

## PAIN DE CAMPAGNE

MARIAGE DE FARINES À L'ANCIENNE, À DÉGUSTER AVEC TOUS VOS PLATS

★ 8€ LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300G

## ALPILLETTE

L'INCONTOURNABLE DE LA MAISON BERGÈSE, UN PAIN DE TRADITION AU LEVAIN NATUREL :

★ BAGUETTE : 1,20€ LA PIÈCE

★ À LA COUPE : 6€ LE KILO  
TRANCHES LARGES & RUSTIQUES

## LE BRIÉ DE NOËL

ABRICOT / POMME / PRUNEAU / GRAINE DE COURGE  
CE PAIN MOELLEUX, SE DÉGUSTE TOASTÉ OU NON, L'ALLIÉ DE VOS VOLAILLES ET DU FOIE GRAS

★ 5,00€ / PIÈCE

## PAIN DE MIE

RÉALISÉ À BASE DE BEURRE FIN ET D'HUILE D'OLIVE, IL VOUS PERMETTRA DE RÉALISER DE DÉLICIEUX TOASTS

★ 4,80€ / PIÈCE

## PAIN NORDIQUE

MÉLANGE DE FARINE DE BLÉ ET D'ORGE, D'AVOINE, DE SEIGLE ET DE SARAZIN, GRAINES DE TOURNESOL, LIN BLANC ET JAUNE

★ 12€ LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300 G

# POURQUOI C'EST SI BON ?

MAISON BERGÈSE DEPUIS 1992



TOUS NOS PRODUITS SONT ÉLABORÉS DANS NOS LABORATOIRES  
SELON DES TECHNIQUES TRADITIONNELLES



## ★ DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ ★

BEURRE FIN FRANÇAIS - CRÈME FRAÎCHE DEBIC - CHOCOLAT VALRHONA  
VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR  
FARINES DE BLÉS FRANÇAIS, DE VARIÉTÉS ANCIENNES, FAIBLES EN GLUTEN  
CAFÉ PUR ARABICA - THÉS FRÈRES MARIAGE

## ★ UNE FABRICATION 100 % MAISON ★

PÂTES : FEUILLETÉE, BRISÉE, SABLÉE, À BABAS, À CHOUX, À BRIOCHE, À PAINS  
CRÈMES : PÂTISSIÈRES, AU BEURRE, AUX AMANDES, CHANTILLY, MOUSSELINE, BAVAROISE, ANGLAISE  
BISCUITS : JOCONDE, DACQUOISE, FINANCIER, GÉNOISE, CUILLÈRE  
GLACES ET SORBETS  
NOUGATS : NOIR, BLANC  
PRALINÉ, NOUGATINE, CARAMEL, GANACHES, COULIS, MERINGUES  
LEVAIN NATUREL À BASE DE FRUITS (RECETTE EXCLUSIVE DEPUIS 1999)

## ★ LES PRODUCTEURS LOCAUX ★

NOUS METTONS UN POINT D'HONNEUR À UTILISER DES PRODUITS DE SAISON  
ET À NOUS FOURNIR CHEZ DES PROFESSIONNELS LOCAUX  
MINOTERIE DE TARASCON (SAINT SATURNIN LES AVIGNON) – ŒUFS DE LA FAMILLE BARDELLI (ST RÉMY DE PCE)  
FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON ET DE PRODUCTEUR LOCAL  
ÉPICES : ENTRE SEL ET TERRE (ST RÉMY DE PCE) – MIEL DE M GRÉGOIRE (MOLLEGES)  
HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX – FRUITS CONFITS DE LA MAISON LILAMAND)



MB

MAISON BERGESE

*Saint-Rémy-de-Provence*

ARTISAN DE MÉTIER



TOUTE L'ÉQUIPE DE LA MAISON BERGESE  
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES  
DE FIN D'ANNÉE !

**PÂTISSERIE**

18 RUE LAFAYETTE  
TEL : 04 90 92 01 97

**BOULANGERIE**

21 BOULEVARD MARCEAU  
TEL : 04 32 60 09 17



WWW.MAISONBERGESE.COM